

JABOLKA V MESNIH JEDEH

Pečena raca ali gos z jabolki

Recept je povedala Slavica Antolovič.

Sestavine:

- 1 raca (2–2,5 kg)
- pest soli
- 2 stroka česna
- ½ čebule
- ščepec peteršilja
- 2 žlici svinjske masti (z njo namažemo raco in pekač)
- 1 dl vode
- 8 jabolk (bobovec ali mošancelj)

Priprava:

Raco dobro operemo ter jo znotraj in zunaj nasolimo. Dodamo začimbe: česen, čebulo in peteršilj. Rahlo jo namažemo z mastjo. V raco damo dve srednje veliki jabolki in jo zapremo z zobotrebcji.

Proti koncu pečenja dodamo preostala jabolka. Raco med pečenjem polivamo s sokom od pečenja. Za lepo zapečeno raco ali gos v skodelici razmešamo eno žlico medu in 1 dl vode in jo s tem namažemo pred koncem pečenja. Pazimo, da je ne zažgemo. Če je mlada, jo pečemo dve uri, staro pa tudi tri ure oziroma po potrebi. Pečemo jo počasi na 180°C, da se enakomerno speče, vmes jo enkrat obrnemo. Raca naj bo zlato rumeno pečena.